

Lo mejor de la...
Leche Dulce

66

Lechera



Las mejores recetas
para preparar

Flanes imposibles



Flan de chocolate



10
porciones

Grado de dificultad: fácil.

Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado

Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 taza de azúcar

Para el flan

- 6 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 3/4 de taza de cocoa
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 taza de jarabe de chocolate

Utensilios

- 1 molde de 20 cm de diámetro
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, calienta el azúcar en una cacerola hasta obtener un caramelo dorado claro; mueve constantemente para que no se queme.
2. Vierte al molde y ládealo para

que se cubran bien el fondo y las paredes. Deja enfriar.

3. Licua los ingredientes del flan y vierte al molde. Tapa con papel aluminio y hornea a 180 °C a baño María, durante 1:20 horas.
4. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y desmolda.
5. Baña con el jarabe de chocolate y decora a tu gusto.

10
porciones



Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 10 minutos; cocción: 25 minutos y refrigeración

Ingredientes:

Para el biscuit

- 5 claras de huevo
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de jugo de mandarina
- 1 taza de mermelada de mandarina o naranja

Para el relleno

- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de jugo de mandarina
- 2 tazas de crema para batir
- Color vegetal naranja
- 2 cucharadas de grenetina

Para decorar

- 1 taza de gajos de mandarina

Utensilios

- 1 tazón con capacidad para 4 litros
- 1 charola de 45 x 35 cm engrasada
- Papel de estraza

Pastel de mandarina

Manera de preparar:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar y sigue batiendo hasta obtener un merengue. Agrega la harina y el polvo para hornear, previamente cerridos de forma envolvente, integra el jugo de mandarina, vierte a la charola con papel de estraza engrasada y hornea por 25 minutos; deja enfriar y desmolda.
3. Unta con la mermelada y enrolla con ayuda de un trapo húmedo. Corta en rebanadas de 1 cm y acomódalas por dentro del tazón en la forma deseada; reserva.
4. Para el relleno, licua el queso, la mitad de la leche y la mitad del jugo; reserva. Bate la crema bien fría con la otra mitad de la leche hasta quedar firme; agrega el color.
5. Aparte, hidrata la grenetina en la otra mitad del jugo y dilúyela a baño María, intégrala a la mezcla del queso y vierte al tazón; refrigera durante dos horas.
6. Desmolda, unta el pan con un poco de mermelada y decora con los gajos de mandarina.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 20 minutos + hornado



Galletitas de maíz y cereza

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 250 gr de harina de maíz
- 160 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 4 yemas
- 1 taza de leche condensada

Para decorar

- 2 tazas de cerezas en almibar cortadas a la mitad

Utensilios

- 1 manga
- 1 duya rizada de 1 cm de abertura
- 1 charola

Manera de preparar:

1. Frota las harinas, la mantequilla y la sal hasta obtener granulitas.
2. Incorpora las yemas y la leche; mueve hasta integrar.
3. Vierte la mezcla a la manga con duya y forma las galletas en la charola, dejando una separación de 5 cm entre cada una.
4. Adorna con 1/2 cereza y hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que tomen color y estén firmes.

Panquecitos de pasas

Ingredientes:

Para el panqué

- 150 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos, separadas claras y yemas
- 150 gr de harina
- 50 gr de fécula de maíz
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de pasitas

Para el glaseado

- 2 claras
- 500 gr de azúcar glass
- Colores vegetales
- 2 limones
- Perlitas de dulce

Utensilios

- 1 placa para panquecitos engrasada con mantequilla y enharinada
- Papel encerado

Manera de preparar:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para el panqué, a crema la mantequilla y la leche hasta blanquear, agrega la vainilla y las yemas una por una e integra. Incorpora la harina, la fécula y el polvo para hornear, previamente cernidos.
3. Aparte, bate las claras a punto de turrón e incorpora a la mezcla anterior; integra las pasas. Vierte a los moldes hasta 3/4 partes, hornea durante 20 minutos o hasta que estén firmes; deja enfriar y desmolda.
4. Para el glaseado, bate ligeramente las claras, incorpora poco a poco el azúcar, mueve con una pala de madera.



Divide esta mezcla en partes iguales; agrega color y un poco de jugo de limón a cada una hasta que queden espesas. Tapa cada una de las mezclas de colores para que no hagan costra.

5. Coloca los panquecitos en una rejilla, baña cada uno con el

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

glaseado del color deseado; golpea ligeramente la rejilla para que escurran.

6. Para decorar, vierte glaseado más espeso en un cartucho de papel encerado y haz las figuras que desees. Coloca una perlitita y listo.



Bisquets rápidos

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 50 gr de queso cheddar rallado
- 2 huevos
- 3/4 de taza de leche condensada
- Harina para extender

Para barnizar

- 1 huevo
- 2 cucharadas de agua

Utensilios

- 1 cortador de 5 cm de diámetro
- 1 rodillo
- 1 charola

Manera de preparar:

1. Frota la harina, la levadura, la mantequilla, la sal y el queso hasta obtener granulitos, es decir, un arenado. Incorpora los huevos y la leche, mezcla hasta integrar y se forme una pasta.
2. Espolvorea con un poco de harina la mesa y, con ayuda del rodillo, extiende la pasta hasta

alcanzar un grosor de 1 cm, corta los bisquets con ayuda del cortador y colócalos en la charola dejando espacio entre cada uno.

3. Deja fermentar hasta que doblen su volumen. Mientras, mezcla el huevo con el agua, barniza con esto los bisquets y hornéalos a 210 °C por 30 minutos o hasta que estén firmes y tomen color.

Tip: si la masa queda floja, refrigérala durante 20 minutos.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + hornado

Postre de arroz y cottage

Grado de dificultad: fácil.

Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Ingredientes:

Para el arroz

- 1 taza de arroz remojado
- 2 tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de leche
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de vainilla

Para la gelatina

- 3 tazas de agua
- 1 sobre de polvo para preparar gelatina sabor cereza

Para el armado

- 1 lata de duraznos en almíbar
- 2 tazas de queso cottage
- 1 taza de amaranto

Utensilios

- 1 molde
- 6 copas

Manera de preparar:

1. Hierve el arroz con el agua y la canela hasta que quede casi seco. Retira la raja de canela y agrega el resto de los ingredientes; deja hervir hasta que espese y casi se consuma el líquido; reserva.
2. Para la gelatina, hierve 2 tazas de agua y disuelve el sobre de gelatina, agrega la otra taza de agua; vierte en el molde y refrigera hasta cuajar. Pícala y reserva.
3. Para armar las copas, coloca primero algunos duraznos, enseguida gelatina, después arroz y por último queso cottage. Adorna con el amaranto. Sirve bien frío.

Laberinto de frambuesa





Ingredientes:

Para el biscuit

- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina

Para decorar

- 1 taza de mermelada de frambuesa
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 taza de frambuesas

Utensilios

- 1 charola de 30 x 40 cm engrasada con mantequilla
- Papel de estraza o encerado

Manera de preparar:

1. Empapela y vuelve a engrasar la charola. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta obtener un merengue; agrega las yemas, la vainilla y la leche de forma envolvente.
3. Incorpora la harina previamente cernida en forma de lluvia; integra bien.
4. Vierte la mezcla a la charola, extiende perfectamente y hornea durante 25 minutos o hasta que esté firme. Deja enfriar tapado.
5. Desmolda el pan y deja la costra hacia arriba; úntalo con mermelada de frambuesa. Corta tiras de 5 cm de ancho, enrolla cada tira y forma una espiral hasta terminar las tiras. Refrigera y reserva.
6. Aparte, bate la crema bien fría con la leche condensada hasta obtener una mezcla firme y cubre con ella el pastel.
7. Decora con más mermelada y las frambuesas.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 50 minutos + hornado

Helado de guanábana y coco



Ingredientes:

- 3 yemas
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 taza de pulpa de guanábana
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 lata de crema de coco
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de crema para batir

Utensilios

- 1 retractario de vidrio o metal

Manera de preparar:

1. Bate las yemas y la leche condensada hasta blanquear; reserva.
2. Calienta la leche, la pulpa de guanábana y la vainilla; cuando suelte el hervor, agrega la mezcla de yemas y baja el fuego. Mueve lento con una pala de madera hasta que espese un poco. Deja enfriar.
3. Añade la crema de coco y el coco rallado; reserva.
4. Aparte, bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e integra a la mezcla anterior.
5. Vierte al tazón y congela por dos horas. Retira y bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador durante dos horas más.
6. Bate otra vez y congela hasta el día siguiente.
7. Sirve el helado decorado a tu gusto.

Tip: El proceso de sacar cada dos horas y batir es para darle la consistencia deseada al helado.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 25 minutos + refrigeración

Escuela



Gastronómica y de Repostería.

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero 100% práctico.

16 módulos semanales.

Incluimos materia prima.

Nuestros cursos se imparten:

Semanales y sabatinos.

Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.

Capacitación foránea.

*Decoración de pasteles para eventos especiales.

*Panadería mexicana

*Bocadillos canapés

*Confitería (chocolate)

*Gelatina artística

*Pastelería individual

*Pastelería tradicional

*Brownies y muffins

*Panadería árabe

*Pays y tartas

*Galletas

*Pan de mesa

*Panadería integral

*Panadería francesa

*Decoración de Fondant

*Pastelería de queso

*Tamales

*Tacos de canasta

*Navideños

Cursos para elaborar bombones artísticos y de malvavisco, así como galletas

Venta de bases de pasteles mayoreo o menudeo

Xocotitlán No.6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del metro Talismán
Tel.: 57-81-84-06

Tarta de cítricos



Ingredientes:

Para la base

- Harina, la necesaria
- 500 gr de pasta de hojaldre
- 1 huevo batido para barnizar

Para el relleno

- 250 gr de crema pastelera
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 mandarinas en supremas
- 2 naranjas en rodajas
- 1 fresa lavada y desinfectada
- 1 kiwi rebanado
- 1/2 taza de zarzamoras
- 50 ml de brillo o mermelada de chabacano

Utensilios

- 1 molde para pay de 22 cm

Manera de preparar:

1. Enharina la mesa, extiende la pasta de hojaldre con un rodillo hasta obtener un grosor de 5 mm.
2. Corta un círculo del tamaño del molde, enrolla la pasta en el rodillo y colócala en el molde previamente engrasado; pica el centro con un tenedor.
3. Barniza la orilla con huevo y hornea a 220 °C por 30 minutos. Deja enfriar y desmolda. Mezcla la crema pastelera con la leche condensada.
4. Cubre la base con la crema pastelera, acomoda las frutas como lo desees y unta el brillo o la mermelada. Sirve.



Contenido



Flan imposible tradicional	2
Flan imposible de yoghurt y arándanos	4
Flan imposible de queso con crema de whisky	5
Flan de quesillo	6
Flan de coco y jengibre	7
Flan de praliné de ajonjolí	8
Flan de chocolate	9
Pastel de mandarina	10
Galletitas de maíz y cereza	12
Panquecitos de pasas	13
Bisquets rápidos	14
Postre de arroz y cottage	15
Laberinto de frambuesa	16
Helado de guanábana y coco	18
Tarta de cítricos	20



Pay de queso con plátano	22
Pastel de crema de mamey	23
Mousse de pitahaya	24
Galletas de dulce de leche	26
Panqués infantiles	27
Pay de mango	28
Crepas de queso cottage	30
Tarta de chocolate	31
Tips	32

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 50 minutos + hornado





Pay de queso con plátano

Ingredientes:

Para la pasta

- 150 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de polvo para hornear
- 100 gr de mantequilla
- 20 ml de leche condensada
- 1 huevo

Para el relleno

- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 3/4 de lata de leche condensada
- 3 huevos
- 3 plátanos Tabasco en rodajas
- 50 gr de brillo líquido o mermelada de chabacano

Utensilios

- 1 molde para pay de 22 cm

Manera de preparar:

1. Mezcla la harina, la sal, el polvo para hornear y la mantequilla, hasta lograr un arenado. Agrega la leche y el huevo, incorpora perfectamente hasta formar una pasta; refrigérala por 30 minutos.
2. Enharina la mesa, extiende la pasta hasta obtener un grosor

de 3 mm, forra el molde y pícalo con un tenedor; reserva.

3. Para el relleno, licua el queso con la leche y los huevos; mezcla perfectamente. Vierte al molde y hornea a 180 °C durante 40 minutos.
4. Deja enfriar, desmolda y decora con las rodajas de plátano, agrega el brillo o la mermelada y sirve.



Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 50 minutos + refrigeración y horneado

Pastel de crema de mamey

Ingredientes:

Para el pan

- 5 huevos
- 50 gr de azúcar
- 2 ml de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 150 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para el jarabe

- 250 ml de agua
- 75 gr de azúcar
- 30 ml de ron

Para la crema

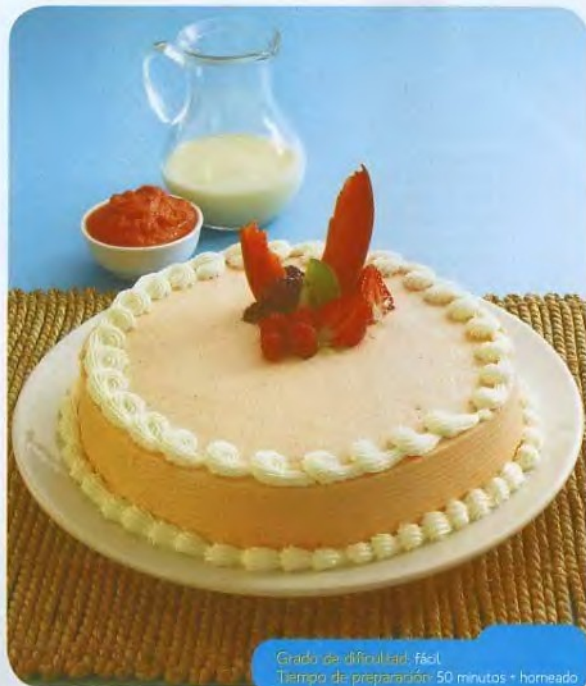
- 600 gr de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 200 gr de pulpa de mamey

Utensilios

- 1 molde redondo de 20 cm

Manera de preparar:

1. Para el pan, bate los huevos, el azúcar y la vainilla a punto de listón. Agrega la leche, harina, el polvo para hornear de forma envolvente.
2. Vierte al molde previamente engrasado y enharinado, y hornea a 180 °C durante 40 minutos. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
3. Para el jarabe, hierva el agua con el azúcar, retira al primer hervor y deja enfriar, agrega el ron e integra bien; reserva.
4. Para la crema, bate la crema bien fría con la leche hasta formar picos, agrega la pulpa de forma envolvente; reserva.
5. Para armar el pastel, corta el pan a la mitad, baña la base con el jarabe, coloca una capa de crema, pon la otra capa de pan, moja con más jarabe y cubre con el resto de la crema.
6. Decora al gusto.



Grado de dificultad: fácil.
Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado





www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y
sabatinos
Cursos especiales para
clientes foráneos

Pregunte por nuestros
nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en
repostería
Postres al plato

Además los cursos de:

- * Bocadillos
- * Canapés
- * Corte y talle de frutas y
verduras
- * Decoración de pasteles
- * Fondant
- * Galletería
- * Pastelería en ocho
niveles
- * Panadería en doce
niveles
- * Chocolatería en tres
niveles
- * Gelatina en dos niveles
- * Comida china
- * Comida japonesa
- * Pastas italianas
- * Ensaladas
- * Comida internacional

Podemos ofrecer capaci-
tación en cualquiera de
nuestros centros:

Unión No. 318, Col. Te-
peyac Insurgentes:
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlal-
nepantla:
Tel.: 2628-2150

Mousse de pitahaya



Ingredientes:

- 1 kg de pitahaya
- 1 lata de leche condensada
- 10 gr de gredina
- 1/2 taza de agua
- 200 gr de crema para batir

Para decorar

- Crema para batir

Utensilios

- 1 aro para mousse de 18 cm

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración



Manera de preparar:

1. Pela las pitahayas y muele perfectamente la pulpa. Calienta con la leche condensada; integra perfectamente y reserva.
2. Hidrata la galletina en la media taza de agua; dilúyela a baño María o en el horno de

microondas e incorpora a la mezcla de pitahaya.

3. Agrega la crema batida bien fría a la mezcla anterior.
4. Vierte al aro previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje.
5. Desmolda y sirve decorando con la crema batida.

Tip: puedes usar el molde de la figura que más te guste.



Manera de preparar:

1. Pela las pitahayas y muele perfectamente la pulpa. Calienta con la leche condensada; integra perfectamente y reserva.
2. Hidrata la grenetina en la media taza de agua; dilúyela a baño María o en el horno de

microondas e incorpora a la mezcla de pitahaya.

3. Agrega la crema batida bien fría a la mezcla anterior.
4. Vierte al aro previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje.
5. Desmolda y sirve decorando con la crema batida.

Tip: puedes usar el molde de la figura que más te guste.



Galletas de dulce de leche



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 35 minutos + hornado

Ingredientes:

- 500 gr de pasta hojaldré
- 1 lata de leche condensada
- 100 gr de nuez molida

Para decorar

- 1/2 taza de azúcar glass
- Nuez en trozos

Utensilios

- 1 charola engrasada
- Cortadores de galletas de diferentes figuras

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta hojaldré hasta obtener un grosor de 1/2 cm.
2. Con ayuda de los cortadores, corta toda la pasta. Coloca las galletas en la charola, dejando espacio entre cada una.
3. Hornea a 180 °C durante 20 minutos, deja enfriar. Córtalas a la mitad; reserva.
4. Mezcla la leche condensada y la nuez molida hasta formar una pasta.
5. Rellena las galletas con esta mezcla y decora espolvoreando con azúcar glass y nuez.



Panqués infantiles



Tip: la decoración de tus panqués dependerá de la variedad que les quieras dar.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 40 minutos • hornado

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos, separadas claras y yemas
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de jugo de naranja
- Ralladura de naranja

Para decorar

- Mermelada de chabacano
- 1/2 kg de fondant
- Colores vegetales

Utensilios

- 1 placa para panquecitos
- Capacillos
- Cortadores de figuras

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con la leche y agrega las yemas. Añade la harina con el polvo para hornear, previamente mezclados, y alterna con el jugo de naranja; integra la ralladura y mezcla perfectamente.
2. Aparte, bate las claras a punto de turrón y añade a

la mezcla anterior; incorpora perfectamente.

3. Pon en la placa los capacillos y vierte la mezcla anterior hasta 3/4 partes. Hornea a 180 °C durante 30 minutos. Deja enfriar y desmolda. Unta los panqués con mermelada; reserva.
4. Pinta el fondant del color que desees. Extiende con ayuda de un rodillo, forma las figuras que prefieras con los cortadores y coloca sobre los panqués.



¿Tienes una fiesta o reunión importante y no sabes qué hacer para deleitar a tus invitados?

Nosotros te ayudamos con un hermoso detalle:

Pasteles, gelatinas, galletas, pays, chocolates y más...

Excelentes decorados con el motivo que desees.

Nuestros pasteles con sabor casero y nuestras gelatinas naturales garantizan la calidad de nuestro trabajo.

Atención personalizada de Lucy Reyes

Llámanos al teléfono

5582-8475

Pay de mango



Ingredientes:

Para la costra

- 2 paquetes de galletas tipo Marias
- 100 gr de mantequilla fundida

Para el relleno

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de mangos en almibar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de mango

Utensilios

- 1 aro para mousse de 20 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Coloca el aro en un plato y por fuera coloca papel aluminio para que no se mueva.
2. Tritura las galletas, agrega la mantequilla e integra bien hasta formar una pasta; forra el molde presionando con una cuchara el fondo y las paredes.
3. Hornea a 180 °C por 15 minutos o hasta que esté firme; deja enfriar y reserva.
4. Para el relleno, licua todos los ingredientes y vierte la mezcla a la costra de pay. Hornea a 180 °C durante 35 minutos o hasta que el relleno esté firme, aunque el centro todavía esté flojo. Deja enfriar. Desmolda y decora al gusto.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 35 minutos + hornado

Flan imposible tradicional



Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 taza de azúcar

Para el pastel

- 1 paquete de harina para preparar pastel sabor chocolate
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos

Para el flan

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 6 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Utensilios

- 1 molde de 20 cm de diámetro
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, coloca el azúcar en una cacerola y llévala al fuego; mueve constantemente para que no se pegue, hasta obtener un caramelo dorado claro.
2. Viértelo al molde y ladéalo para cubrir las paredes y el fondo. Deja enfriar y reserva.
3. Para el pastel, bate la harina, la leche y los huevos, mezcla perfectamente; vierte al molde con el caramelo.
4. Para el flan, licua todos los ingredientes e intégralo suavemente a la mezcla del pastel para que no se bata. Tapa con papel aluminio.
5. Hornea a 180 °C a baño María con agua hasta la mitad del molde, durante 1:20 horas. Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
6. Desmolda y decora al gusto.



Crepas de queso cottage



Ingredientes:

- 300 gr de harina
- 1/2 taza de leche entera
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 150 gr de mantequilla fundida

Para el relleno

- 2 tazas de queso cottage

Utensilios

- 1 sartén

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 15 minutos + refrigeración

Manera de preparar:

1. Licua la harina, la leche entera, la condensada y los huevos; la mezcla debe quedar fluida y tersa. Refrigerar durante 35 minutos.
2. Unta un poco de mantequilla en la sartén, vierte una cucharada de la mezcla y cubre toda la superficie. Voltea cuando las orillas se despeguen.
3. Retira de la sartén y rellena con queso cottage.
4. Sirve las crepas sobre un espejo de salsa de fresa.

Tip: para hacer la salsa de fresa sólo tienes que licuar 250 gr de fresas, 1/2 taza de azúcar y 1/2 taza de agua. Deja hervir por 5 minutos, retira del fuego y listo.



Tarta de chocolate

10
porciones

Ingredientes:

Para la base

- 300 gr de harina
- 120 gr de mantequilla cortada en cubos
- 150 gr de azúcar
- 3 huevos
- Agua fría, la necesaria

Para el relleno

- 270 gr de chocolate semiamargo
- 275 ml de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 huevos

Utensilios

- 1 molde para tarta de 20 cm

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 35 minutos + hornado



Manera de preparar:

1. Para la base, bate poco a poco la harina, la mantequilla, el azúcar y los huevos; agrega agua fría poco a poco hasta obtener una pasta suave y tersa.
2. Extiende la masa con un rodillo sobre una superficie plana, agrega harina para que no se pegue. Forra el molde y refrigera durante 15 minutos.
3. Hornea la costra a 180 °C por 10 minutos aproximadamente. Deja enfriar y reserva.
4. Para el relleno, pica el chocolate en trozos muy pequeños; reserva.
5. Aparte, calienta la crema para batir junto con la leche condensada sin dejar que hierva. Viértela al chocolate y mezcla perfectamente; deja entibiar y reserva.
6. Bate los huevos, agrega la mezcla de chocolate y mezcla perfectamente.
7. Vierte a la base y hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que el relleno esté firme. Desmolda y decora al gusto.



TIPS

1. Es recomendable que cuando utilices fruta como plátano, manzana o pera, en rebanadas o en trozos, la untes con jugo de limón, así evitarás que se oxide y cambie de color.
2. Las gelatinas se pueden preparar y dejar cuajar en moldes de diferentes materiales, tales como vidrio, refractario, plástico, acero, mica, etc. Úntalos con un poco de aceite antes de verter la gelatina.
3. Cuando quieras cuajar una gelatina en un molde vacía la tibia y no caliente, así obtendrás un desmoldado más fácil y rápido.
4. Para comprobar que un pan dentro del horno ya está cocido, éste deberá estar firme al tacto, sobre todo la parte central. También puedes utilizar un cuchillo o paillito e introducirlo en la parte central, deberán salir limpios.
5. El mousse es un postre ligero, su significado en español es espuma. Te recomendamos que cuando ya esté listo lo mantengas en refrigeración, y lo consumas antes de que pasen dos días, de lo contrario notarás que se irá secando y su consistencia cambiará.

VOCABULARIO

1. **Verter:** vaciar una preparación a un molde o recipiente.
2. **Cuajar:** acción de dejar que la gredina actúe sobre algún postre, de preferencia en refrigeración.
3. **Untar:** es la forma en que aplicamos suavemente alguna preparación sobre la superficie de otra.
4. **Consistencia:** se refiere a la textura que debe adquirir un producto.

Lo mejor de la... Leche Dulce

Edición Mensual
Agosto, 2008

Editora: Jonette Belman Gay
Coeditora: Chef María del Refugio Delgado
Chefs: María del Rocio de la Torre
Fotografía: Alejandra Vera Acha e Isabel Martínez
Directora de arte: Martha Castaño Montañón
Diseños: María Teresa Sañales Yareña y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández, Jorge Cruz Benítez y Dailina Fuentes Alcaraz

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz
Director general y Editor responsable: German Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Fiermasa
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerra
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Tejeda Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-9570 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mira, S.A. de C.V., Toluca No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432/03/116385

Certificado de licitud de título: 12585

Certificado de licitud de contenido: 10157

No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-1114121/15600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Vendedores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350, Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, S.A. de C.V. Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D. F.

Distribución foránea: CODIPLESA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D. F.

Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariana Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.

Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enciso Comercial Gréssis, S.A. de C.V., Av. Ovejin No. 517, Col. Industrial Valleja, C.P. 02300, México, D. F.

La revista *Lo Mejor de la Leche Dulce* investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Es la responsabilidad de los autores.

Veranos de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-9570 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com
Israel Salto Contreras
isalto@radareditores.com
Juan José Jiménez C.
juanjosé.jimenez05@yahoo.com.mx
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
85-89-9570 al 76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginam19@hotmail.com

Atención al lector
Rocío Espino Hernández
85-89-9570 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 35 minutos + hornado





Flan imposible de yoghurt y arándanos

Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 1/2 tazas de azúcar

Para el panqué

- 2 barritas de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de vainilla
- 4 huevos, separadas claras y yemas
- 175 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de arándanos

Para el flan

- 1 lata de leche condensada
- 350 ml de yoghurt natural
- 5 huevos
- 250 gr de queso crema
- 2 cucharadas de vainilla

Utensilios

- 1 molde de 24 cm de diámetro
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, calienta el azúcar en una cacerola moviendo constantemente hasta obtener un caramelo dorado claro. Vierte al molde y ladea para repartirlo en las paredes y el fondo del molde.
2. Para el panqué, acrema la mantequilla y el azúcar hasta blanquear; agrega la vainilla y las yemas una por una e integra. Añade la harina y el polvo para hornear, previamente cernidos y mezcla.
3. Aparte, bate las claras a punto de turrón e incorpora a la mezcla anterior. Integra los arándanos de forma envolvente y vierte al molde.
4. Para el flan, licua los ingredientes y vierte al molde lentamente. Tapa con papel aluminio y hornea durante 1:20 horas a baño María.
5. Desmolda y decora al gusto.



Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 30 minutos + hornado

Flan imposible de queso con crema de whisky



Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 35 minutos + horneado

5. Bate las claras a punto de turrón e incorpora a la mezcla anterior.
6. Vierte a los moldes, tapa con papel aluminio y hornea durante 1:20 horas a baño María.
7. Desmolda y decora con fruta o al gusto.

Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 1/2 tazas de azúcar

Para el flan

- 500 gr de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 25 gr de fécula de maíz
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de crema de whisky

Para el panqué

- 2 barras de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de vainilla
- 4 huevos, separadas claras y yemas
- 100 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 75 gr de cocoa

Utensilios

- 2 moldes altos de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, calienta el azúcar en una cacerola y mueve constantemente para evitar que se queme, hasta obtener un caramelo dorado claro. Vierte a los moldes y ladea para repartirlo bien en las paredes y el fondo.
2. Para el flan, bate el queso hasta acremar. Agrega poco a poco la leche sin dejar de batir, integra los huevos uno a uno y continúa batiendo.
3. Aparte, disuelve la fécula en el agua y agrega a la mezcla anterior, continúa batiendo e integra la crema de whisky; vierte al molde.
4. Para el panqué, acrema la mantequilla y el azúcar hasta blanquear, añade la vainilla y las yemas una por una e integra. Incorpora la harina, el polvo para hornear y la cocoa, previamente cernidos.



Flan de quesillo



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 25 minutos + hornado

Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 1/2 tazas de azúcar

Para el flan

- 1/4 de kg de queso Oaxaca
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 cucharadas de vainilla
- 5 rebanadas de queso amarillo
- 2 cucharadas de vainilla
- 6 huevos

Para decorar

- Leche condensada al gusto

Utensilios

- 1 molde de rosca de 20 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, calienta el azúcar en una cacerolita hasta obtener un caramelo dorado claro; mueve constantemente para que no se queme. Vierte al molde y ladea para cubrir las paredes y el fondo; reserva.
2. Licua los ingredientes del flan y vierte al molde. Tapa perfectamente con papel aluminio.
3. Hornea a 180 °C a baño María dentro de un recipiente con agua hasta la mitad del molde, durante 1:20 horas.
4. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y desmolda.
5. Decora bañando con leche condensada o a tu gusto.



Flan de coco y jengibre

Ingredientes:

Para el caramelo

- 1 1/2 tazas de azúcar

Para el flan

- 1 taza de coco rallado
- 1 1/2 tazas de leche de coco
- 3 cucharadas de jengibre fresco picadito
- 2 cucharadas de cardamomo en polvo
- 3 cucharadas de vainilla
- 8 huevos
- 1 lata de leche condensada

Utensilios

- 1 molde de 20 x 30 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Calienta el azúcar hasta obtener un caramelo dorado claro, cuida que no se quemé. Vierte al molde y ladea para cubrir las paredes y el fondo. Reserva.
2. Licua los ingredientes del flan y vierte al molde. Tapa con papel aluminio y hornéa a 180 °C a baño María durante 1:20 horas.
3. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y desmolda. Decora al gusto y corta en rebanadas para servir.



Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Flan de praliné de ajonjolí



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 35 minutos + hornado



Tip: haz el praliné para decorar con ingredientes aparte de los de esta receta, los que aquí te pedimos son sólo para los flanes.

Ingredientes:

Para el caramelo y el praliné

- 2 1/2 tazas de azúcar
- 1 1/2 tazas de ajonjolí

Para el flan

- 8 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de vainilla
- Aceite

Utensilios

- Moldes individuales
- Papel aluminio

Manera de preparar:

1. Para el caramelo, calienta el azúcar en una cacerolita y mueve constantemente hasta obtener un caramelo dorado claro, ten cuidado de que no se queme. Toma una tercera parte, viértelo a los moldes y ladéalos hasta cubrir el fondo y las paredes; deja enfriar.
2. Al resto del caramelo agrégale el ajonjolí, mueve hasta integrar. Vierte la mezcla sobre una mesa untada con un poco de aceite y deja enfriar, esto será tu praliné. Una vez seco, trocea y muele.
3. Para el flan, licua los ingredientes incluyendo el praliné molido. Vierte a los moldes hasta 3/4 partes. Tapa con papel aluminio.
4. Hornea a 180 °C a baño María en un recipiente con agua hasta la mitad de los moldes, durante 1:20 horas.
5. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y desmolda.
6. Puedes decorar con un poco de praliné o a tu gusto.